



## Гёзлеме с бастурмой

Pastirmali Gözleme



1/2 пакетика дрожжей  
1,5 стакана теплой воды  
5 ст.л. растит. масла  
1 ч.л. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста (приме  
Для начинки:  
150 гр. бастурмы (8-10 ломтиков)  
1 яйцо  
1 стакан тертого на терке сыра  
Жарить:  
Растит. масло

- # Растворить дрожжи в теплой воде.
- # Добавить растит. масло, соль и добавляя муку замесить средней упругости тесто.
- # Тесто оставить подходить на 30 минут.
- # Затем тесто разделить на 14 равных кусков. Каждый кусок раскатать размером с тарелку.
- # Смазать поверхность взбитым яйцом, посыпать тертым сыром и положить порезанную бастурму.
- # Лепешку сложить, края залепить.
- # В сковороду с тефлоновым покрытием налить немного масла, нагреть на среднем огне и обжарить гёзлеме с двух сторон.
- # Подавать горячим.

Для того чтобы обжарить гёзлеме, достаточно 2 ст.л. масла для каждого.